

Holzfällersteaks mit Bierzwiebeln



- 2 Holzfällersteaks
- 4 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Currypulver
- 6-8 Esslöffel mildes Bier
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 2 Gemüsezwiebeln in Ringe geschnitten

Ihr verrührt mit einem Schneebesen alle Zutaten in einer Schüssel glatt. Der Senf in der Marinade sorgt dafür, dass sich alle Zutaten mit dem Öl gut verbinden. Die Marinade gebt Ihr dann über das Fleisch und die Zwiebeln und achtet gut darauf, dass alle Stellen am Fleisch und auch alle Zwiebeln damit benetzt sind.

Lasst das Fleisch und die Zwiebeln in der Marinade ein paar Stunden ziehen und dann könnt Ihr auch schon den Grill vorheizen. Wir haben den Gasgrill auf gut 200 Grad vorgeheizt und dann das Fleisch auf den Rost und die Zwiebeln auf die Plancha gepackt. Achtet beim Grillen auch ein bisschen auf die Schwarte der Holzfällersteaks. Diese sollte knusprig sein, aber nicht zu dunkel werden. Gleiches gilt natürlich auch für die Bierzwiebeln: Röstaromen ja, Kohle nein! Je nach Dicke der Steaks müsst Ihr schon ein bisschen Zeit einplanen für das Grillen und bedenkt, dass die Steaks ja auch einen innenliegenden Knochen haben.

Wenn die Holzfällersteaks und die Zwiebeln fertig gegrillt sind, müsst Ihr nur noch das Steak auf den Teller legen und die leckeren Bierzwiebeln kommen über das Steak. Beim Essen hatten wir beide ein dickes Grinsen auf dem Gesicht. Holzfällersteaks mit Bierzwiebeln, eine kleine Reise in die leckere Vergangenheit.